



MaloStar® Fruit

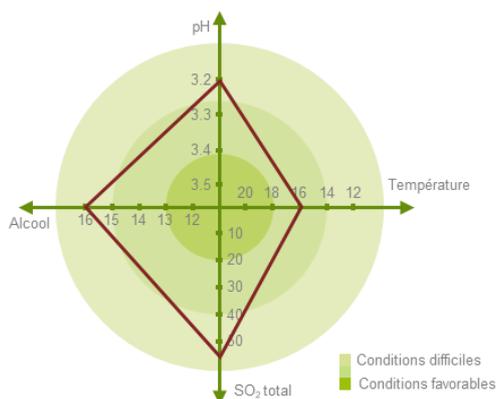
Souche *Oenococcus oeni* utilisable en co-inoculation ou en séquentiel pour vins blancs, rosés et rouges

Description

MaloStar Fruit est une culture bactérienne lactique particulièrement adaptée à l'élaboration des vins jeunes en exaltant les arômes naturels et fruités.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none"> • Amplifie les arômes fruités • Très faible production de diacéthyle et de lactate d'éthyle • Faible production d'acides volatils • Absence de formation d'histamine (amines biogènes).
Condition d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • pH $\geq 3,2$ • SO₂ libre : 15 mg/l maxi. (Idéalement : 0 mg/l) • SO₂ total : 55 mg/l maxi. • Tolérance à alcool : 16 % vol • Température minimale d'inoculation : > 16°C

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.



Dosage et mode d'emploi

MaloStar® Fruit peut être incorporé directement avec la levure œnologique, ou dans les trois premiers jours après le début de la fermentation alcoolique (co-inoculation) ou être ajouté dans le vin en fin de fermentation (ensemencement séquentiel).

Dosage : 1 g de bactéries lyophilisées pour 1 hl de moût/vin.

- La température du réservoir doit être de 20 °C. Amener lentement les bactéries à température ambiante environ 30 minutes avant l'ajout, puis ouvrir le pack et ajouter le contenu directement dans le réservoir. Alternativement, les bactéries peuvent également être réhydratées ; pour cela, réhydrater les bactéries dans 20 fois le volume d'eau non chlorée (20 °C) pendant 20 minutes maximum et les ajouter au moût/vin.
- La température du réservoir pendant la FML doit être maintenue aussi constante que possible (aux alentours de 20 °C).
- L'ajout de 20 g/hl de MaloStar® Nutri est recommandé en cas de conditions difficiles : fermentation lente, SO₂ total élevé, pH bas, forte teneur en alcool, moût/vin carencé en nutriment ou issu de vendange contaminée.

Conservation

Les sachets non ouverts peuvent être conservés 36 mois à -18 °C, 18 mois à +4°C.

Conditionnement

Sachet dose pour 25 hl, 100 hl.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 001 - 08/2022 RL - imprimé le 12/08/2022